

## Raviolis à la ricotta et mijoté d'agneau



**Ingrédients:** pour 4 personnes, ( j'ai divisé par deux )

### la pâte à raviolis:

200g de farine  
2 oeufs(60g)  
1cac d'huile  
1 cac de parmesan râpé  
1 cac de sel.

### la farce:

un zeste de citron  
4 brins de persil lavés et essuyés  
400 g de ricotta fraîche  
1 oeuf  
10 g de sucre  
1 c à c de sel  
1 pincée de poivre

### Pour le mijoté d'agneau

1 gousse d'ail  
30 g d'oignons en morceaux ,  
20 g d'huile d'olive extra vierge ,  
600 g de gigot désossé coupé en morceaux ,  
700 g de tomates passées ,  
100g d'eau ,  
2 brins de persil  
1/4 cac de sel ,  
parmesan ou pecorino à volonté.  
4 brins Persil frais

## La pâte a raviolis :

1 Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le et pétrir 2 mn, sortir la pâte du bol, la réserver, couverte d'un linge, si besoin rincer et sécher le bol.

### La farce:

Mettre le zeste de citron dans le bol et mixer 15 sec/vit 8 ,ajouter le persil, mixer 5 sec/vit7. Insérer le fouet! ajouter la ricotta, l'oeuf, le sucre, le sel et le poivre, mixer 5 sec/vit 3, retirer le fouet, abaisser la pâte en longues bandes très fines (30x10 cm) sur un plan de travail fariné ou a l'aide d'une machine à pâtes, déposer sur la moitié de la pâte des boulettes de farce( 1 c à c environ), poser l'autre partie de la pâte dessus, bien appuyer sur les côtés pour chasser l'air et découper des carrés réguliers de 4x4cm avec une roulette(ou un couteau).

### le mijoté d'agneau:

Mettre l'ail et l'oignon dans le et hacher 4sec/vit 7. ajouter l'huile et l'agneau et régler 10 min/100°/ /vit 1, ajouter les tomates , l'eau , le persil et le sel, régler 15 min/varoma / /vit, pendant ce temps,huiler le varoma et le plateau, y déposer les raviolis et les piquer avec une pique en bois pour chasser l'air, mettre le varoma en place et laisser cuire en même temps que la sauce pendant 20 min/varoma/ /vit, disposer les raviolis sur un plat de service, napper de sauce et saupoudrer de parmesan ou pecorino.

### Astuce:

J'ai fait mes raviolis dans mon four vapeur,( pas fait la pâte j'ai pris des wontons ( pâte à ravioli chinois )  
Pensez à rajouter à la fin des dès de tomates fraîches, car tout se dilue à la cuisson et pour la présentation c'est plus jolie



Imprimer la recette